

Homemade
Comfort food

IBRIK

Carte du midi
Prix TTC
Service inclus

12h15 - 14h30
Lundi au Vendredi
13h - 15h30
Samedi



Réservation possible
www.ibrik.fr

MEZZEDES – 9

V végétarien

FETA AU FOUR V

Fêta AOP de *Maison Profil Grec* rôtie au four, suprêmes d'orange, tomates confites, noisettes, émulsion fêta

HUMMUS D'IBRIK

Hummus d'IBRIK, boeuf croustillant au épices Shira, huile au paprika, pignons de pin torréfiés au four, fines herbes

KEFTA REINVENTÉE

Haché de boeuf pané, sauce livèche, légumes fermentés

PIPERKI V

Poivrons kapia braisés et marinés, halloumi rôti au miel, huile de poivrons légèrement piquante

PLATS – 15.5

MITITEI / CEVAPCICI

Mélange de trois viandes hachées et grillées aux épices maison, sauce moutarde raifort, pdt mitraille

SCHNITZEL

Volaille en chapelure, pommes de terres en tranche, sauce biggie à la cébette

POISSON DANUBIEN

Poisson du jour au BBQ, légumes brûlés de saison, huile d'ail des ours

IBRIK d'ÉTÉ V

Mélange choux et fenouil, petit épeautre, mitzithra AOP (fromage de brebis fermenté), spicy sauce blanche

CHIFTELE CU SOS

Mélange de viande hachée de boeuf aux herbes fines et épices légèrement caramélisé, mousseline de PDT, sauce rouge

MENEMEN / SHAKSHUKA V

Poivrons, tomates et oignons au BBQ puis confits, oeuf au plat, crumble de Sarrazin

DESSERTS – 8

LE BEST-SELLER GÂTEAU À LA PISTACHE

Le best-seller du Café : gâteau à la pistache d'Iran, glaçage citron rose

GATEAU AU FROMAGE 25 SIÈCLES

Comme un cheesecake, coulis framboises

PAPANASI

Comme des churros au fromage frais, crème crue, confiture maison

FORMULES MIDI

MEZZE + PLAT – 22

MEZZE + PLAT + DESSERT – 27

*Homemade
Balkan food*

IBRIK



Drink

Réservation possible

www.ibrik.fr

tel. : 01.70.69.42.50

BOISSONS FRAÎCHES

SYMPLES – 5,5

Infusions glacées pétillantes bio et françaises
Demandez nous nos saveurs du moment

CITRONNADE CORIANDRE – 5

Citron pressé, miel de Grèce, coriandre

CITRONNADE DU MOMENT – 5

Demandez-nous notre sélection du moment

BISSAP – 4

Hibiscus et menthe fraîche

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Espresso/Allongé – 2,5

Selection de thés – 5

Latte – 5,5

Cappuccino – 5,5

Selection de thés – 5

IBRIK – 5,5

Notre café traditionnel des Balkans.
Temps de préparation : 5 min

Le Chocolat chaud – 6

Fait minute, avec du chocolat noir Valrhona

CAFÉS FROIDS

Freddo – 3,5

Double espresso, glaçons

FREDDO CAPPUCCINO – 5,5

Double espresso, glaçons, mousse de lait

ALCOOLS

Bières des Balkans – 7

Selon des arrivages

Vin au verre – 7

Demandez-nous notre sélection du moment

EAUX

Thonon 75cl – 6,5
Plate

Chateldon 75cl – 8
Pétillante